

6. DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, L. (2002). Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.

Anonim. (2006). Asam Sitrat. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat

Anonim. (2006). Extention of The Intermediate Moisture Concept to High Moisture Products. www.google.com

Anonim. (2006). Solar Dehydrator. <http://www.ecosustainablevillage.com/>

Anonim. (2007). Manisan Bengkuang. http://elearning.unej.ac.id/courses/TPH1703/document/MANISAN_BENGKUANG.doc?cidReq=TPH1703

Astuti, S.M. (2007). Teknik Mempertahankan Mutu Lobak (*Raphanus sativus*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Vakum. Buletin Teknik Pertanian Vol. 12 No. 1, 2007.

Baker, C. G. J. (1997). Industrial Drying of Foods. Blackie Academic and Profesional. London.

Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet; and N. Wooton. (1987). Ilmu Pangan (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Canovas, G. V. B. and H. V. Mercado. (1996). Dehydration of Foods. Chapman and Hall. USA.

Chavasit, V; Pisaphab, R; Sungpuag, P; Jittinandana, S & E, Wasantwisut. (2002). Changes in β -Carotene and Vitamin A Contents of Vitamin A-rich Foods in Thailand During Preservation and Storage. Journal Of Food Science. Vol 67, Nr.1, 375-379.

Clucas, I. J. and A. R. Ward. (1996). Fisheries Development : A Guide to Handling Preservation, Processing and Quality. Natural Resources Institute. United Kingdom.

Day, B. A. dan A. L. Underwood. (1992). Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Kelima Jilid 2. Erlangga. Jakarta.

deMan, J.M. (1997). Kimia Makanan. ITB. Bandung.

Djubaedah E.; Djumarman; E. H. Lubis; dan T. Hendraswaty. (2004). Pengaruh Konsentrasi Garam, Penambahan Jenis Asam Terhadap Mutu Lada Hijau Dalam Botol Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV, No.3.

Duward, S. S. & N. C. Jerry. (1997). Processing Vegetables. Technomic Publishing Co Inc. USA.

FAO. (2007). Processing, Preservation and Storage. <http://www.fao.org/docrep/003/X3996E/x3996e00.HTM>

Fatah, M. A. dan Y. Bachtar. (2004). Membuat Aneka Manisan Buah. AgroMedia Pustaka. Jakarta.

Fellows, P. (2000). Food Processing Technology Principles and Practice 2nd ed. CRC Press LLC. USA.

Gould, W. A. (1996). Unit Operation for The Food Industries. CTI Publication, Inc. Maryland.

Gwartney, E. A.; D. K. Larick; and E. A. Foegeding. (2004). Sensory Texture and Mechanical Properties of Stranded and Particulate Whey Protein. Emulsion Gels. Journal of Food Science Vol. 69, Nr. 9.

Hartuti, N. and R. M. Singga. (1997). Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bandung.

Helrich, K. (1990). Official Methods of Analysis 15^{ed}. AOAC International. USA.

Hermana. (1991). Iradiasi Pangan. ITB. Bandung.

Kendall, P. & L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying. Colorado State University. Colorado.

Kennedy, C. J. (2003). Blanching The Facts. <http://www.readymealsinfo.com/articles>

Mastekbayeva, G. A.; M. Augustus Leon; and S. Kumar. (1998). Performance Evaluation of Solar Tunnel Drying for Chilli Drying. www.google.com

Omowaye, B. I. O. A.; N. K. Rastogi; A. Angersbach; and D. Knorr. (2002). Osmotic Dehydration Behavior of Red Paprika (*Capsicum Annum L.*). Journal of Food Science Vol. 67, Nr. 5.

Porter, N. (1978). Food Science 3rd ed. Avi Publishing Comp. USA.

Pott, I; Marx M; Neidhart, S; Muhlbauer, W & R, Carle. (2003). Quantitative Determination of β -Carotene Stereoisomers in Fresh, Dried, and Solar-Dried Mangoes (*Mangifera indica L.*). Journal of Agricultural & Food Chemistry. Vol 51, 4527-4531.

Pesek, C. A & Warthesen, J. J. (1987) Photodegradation of Carotenoids in a Vegetable Juice System. Journal of food Science. Vol.52, No.3.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. An Aspen Publication. Maryland.

Rukmana, R. (2003). *Mangga, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S.; I. W. S. Yasa; dan B. R. Handayani. (1997). *Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biscuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan Di Kabupaten Lombok Barat*. Prosiding Seminar Teknologi Pangan.

Santoso, H. B. (1995). *Sale Pisang*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Santoso, U.; Djamilah, N. & M. Gardjito. (2006). *Karakteristik Kimia, Fisikokimia dan Organoleptik Jam dan Jelly Jonjot Labu Kuning (Cucurbita maxima)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII, No. 2.

Setianawati, H. N.; Setiawan, B. & L. N. Yulianti. (2002). *Penggunaan Kombinasi Bahan Penstabil Dalam Pembuatan Velve Kweni (Mangifer odorata Griff.) Dan Perubahan Mutu selama Penyimpanan*. Media Gizi dan Keluarga. Desember 2002, 26 (2):124-137.

Sharma, S. K.; S. J. Mulvarey; and S. S. H. Rizvi. (2000). *Food Process Engineering*. Wiley-Interscience. New York.

Soetanto, E. (1996). *Manisan Buah-Buahan 1*. Kanisius. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-0222-1987. *Bahan Tambahan Makanan*.

Stanley, E & Sc. D. Charm. (1963). *Dehydration of Foods*. AVI Publishing company. Connecticut.

Suprpti, M. L. (2005). *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Syafutri, M. I.; F. Pratama; dan D. Saputra. (2006). *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera indica L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII, No. 1.

Taub, I. A. and R. Paul Singh. (1998). *Food Storage Stability*. CRC Press. Washington DC.

Tranggono, B. S. dan B. Sutardi. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Whitfield, D. E. V. (2002). *Solar Drying Systems and The Internet : Important Resources To Improve Food Preparation*.
http://www.solarcookers.coza/Project_Files/solar_Drying-systems.htm

Widjanarko, S. (1990). *Biokimia Bahan Pangan*. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Srilanka. AgMMa-Hohenheim University. Colombo.

